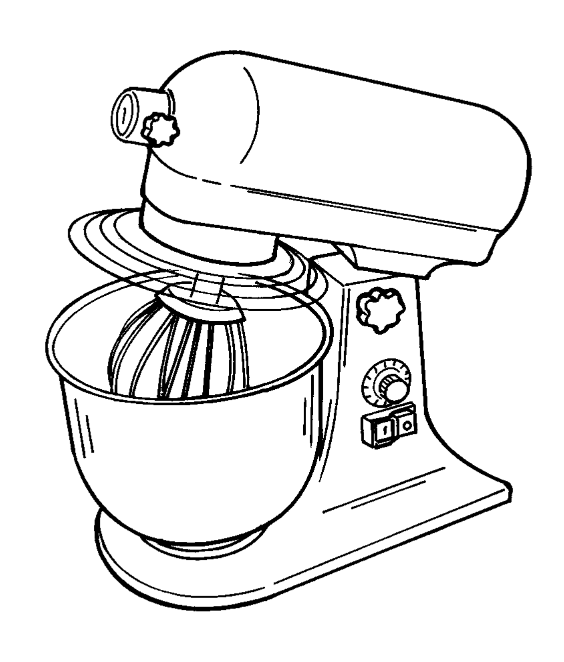
12/2010

Mod: BTM-7S

Production code: PLUTONE 7



MANUAL DE INSTRUCCIONES,
PARA USO Y MANUTENCIÓN



PLANETARIA lt. 7

PREMISA

- *El presente manual a sido redactado para suministrar al cliente todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas de seguridad relacionadas con la misma, como también las instrucciones de uso y de manutención que permiten usar de la mejor manera el aparejo, manteniendo íntegra la eficacia en el tiempo.*
- *Este manual se entrega a las personas destinadas al uso de la máquina y a su manutención periódica.*

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 7 - MANUTENCIÓN

7.1 - GENERALIDADES
Antes de realizar cualquier operación de manutención es necesario:
desconectar el enchufe de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el “CENTRO DE ASISTENCIA” para la sustitución.

7.3 - HERRAMIENTAS
Si las herramientas no elaboran correctamente el producto, llamar al “CENTRO DE ASISTENCIA”.

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
Si por algún motivo se decide poner fuera de uso la máquina, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona: **desconectar y cortar las conexiones eléctricas**.

8.2 - ELIMINACIÓN
Una vez puesta fuera de servicio, la máquina puede ser tranquilamente eliminada.
Para una correcta eliminación de la máquina, dirigirse a cualquier Empresa encargada de dicho servicio observando atentamente los materiales utilizados para los distintos componentes **(ver cap. 1 par. 3.2).**

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- El aparejo debe ser empleado sólo por personal formado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba realizar un intercambio de personal, asegurarse con tiempo de su formación.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, deconectar el enchufe de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se realiza la manutención o la limpieza del aparejo (y por lo tanto se extraen las protecciones), evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante la manutención o la limpieza mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable dañado o incompleto representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si el aparejo hiciera suponer o demostrara un mal funcionamiento se aconseja que no sea usado, que no se intervenga directamente para los arreglos, y que se contacte el "Centro de Asistencia".
- No emplee el aparejo para productos congelados, carnes, pescado con hueso, verduras ni tampoco para productos no alimenticio.
- No trate de introducir las manos u otros objetos en el contenedor cuando la máquina está funcionando.
- El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en los siguientes casos:

⇒ cuando es adulterada la máquina por personal no autorizado;
⇒ cuando se sustituyen componentes con otros no originales;
⇒ cuando no se ejecutan **atentamente** las instrucciones presentes en el manual;
⇒ cuando las superficies de la máquina son tratadas con productos inadaptos.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1 - seguridades mecánicas

Con respecto a las seguridades de naturaleza mecánica, la máquina descripta en este manual respeta las directivas **CEE 98/37**.

1.2.2 - seguridades eléctricas

Con respecto a las seguridades de naturaleza eléctrica, la máquina descripta en este manual respeta las directivas **CEE 73/23, 89/336.**
La máquina está provista de un micro que provoca la detención de la máquina en caso de que se levante la cabeza superior (*veáse FIG. n°1*).
A pesar de que el aparejo está provistocon las medidas según las normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas ya sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y manutención), existen asimismo **RIESGOS RESIDUOS (CEE 89/392 punto 1.7.2)** que no pueden ser eliminados completamente, citados

6.2 - PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

6.2.1 - limpieza de las herramientas de la tina

Para limpiar el porta herramienta de la tina es necesario:
a) Extraer la tina del cuerpo de la máquina;
b) Desmontar la herramienta prestando mucha **ATENCIÓN** al contacto con los componentes.

Una vez quitados los componentes, limpiarlos con agua tibia y detergente neutro.
Lavar la tina y el porta herramienta con agua caliente y detergente neutro una vez al día o bien cada vez que se deja de utilizar por un período de más de dos horas.
ATENCIÓN! No lavar los componentes de la planetaria en la lavavajillas.

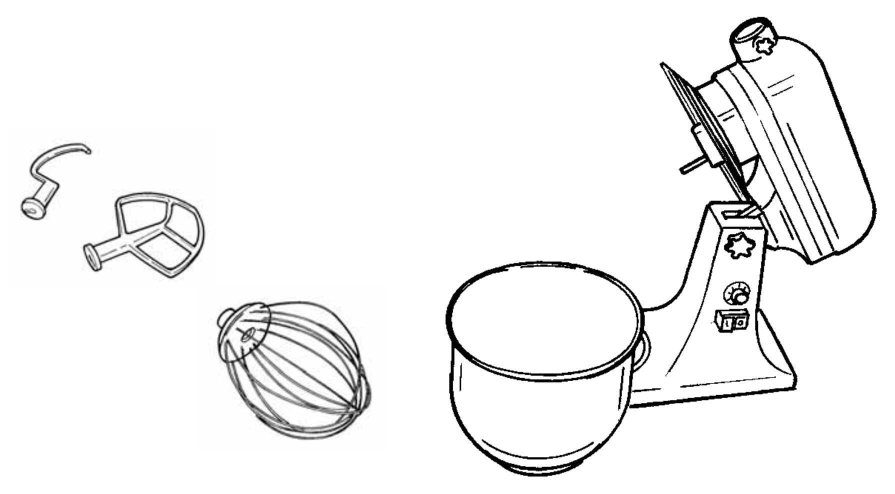


FIG. n°8 - vista general de la máquina

6.2.2 - limpieza general

Nota.: desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica
Para lavar el cuerpo de la máquina se puede utilizar un etergente neutro y un paño húmedo que debe ser enjuagado frecuentemente con agua tibia. Cuando se ha terminado, secar cuidadosamente todas las partes.

la velocidad, girar la perilla del variador de velocidad ;

7. Cuando se termina la elaboración, posicionar la perilla del variador de velocidad en “0”, después, parar la máquina puilsando el botón stop “0”;
8. Levantar la cabeza de elaboración, y luego sacar la tina con cuidado.



FIG. n°7 - Posición correcta

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se deberá realizar por lo menos una vez al día ,o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza debe ser escrupulosa para todas las partes de la máquina que se pondrán en contacto directo o indirecto con el alimento que se deberá elaborar
- No se debe limpiar la máquina con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros.. No se deben utilizar utensilios, cepillos o cualquier otro objeto que pueda dañar superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

A- desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;

B- llevar a “0” el variador de velocidad

en este manual bajo la forma de ***<u>ATENCIÓN</u>***. Los mismos se refieren al peligro de contusión durante la limpieza de la máquina y de los accesorios de la misma.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

La planetaria ha sido proyectada y realizada por nuestra empresa con la precisa finalidad de homogeneizar, emulsionar, batir productos alimenticios como por ejemplo, huevos, harina, crema, y productos que no sean particularmente duros o consistentes, y garantizar:

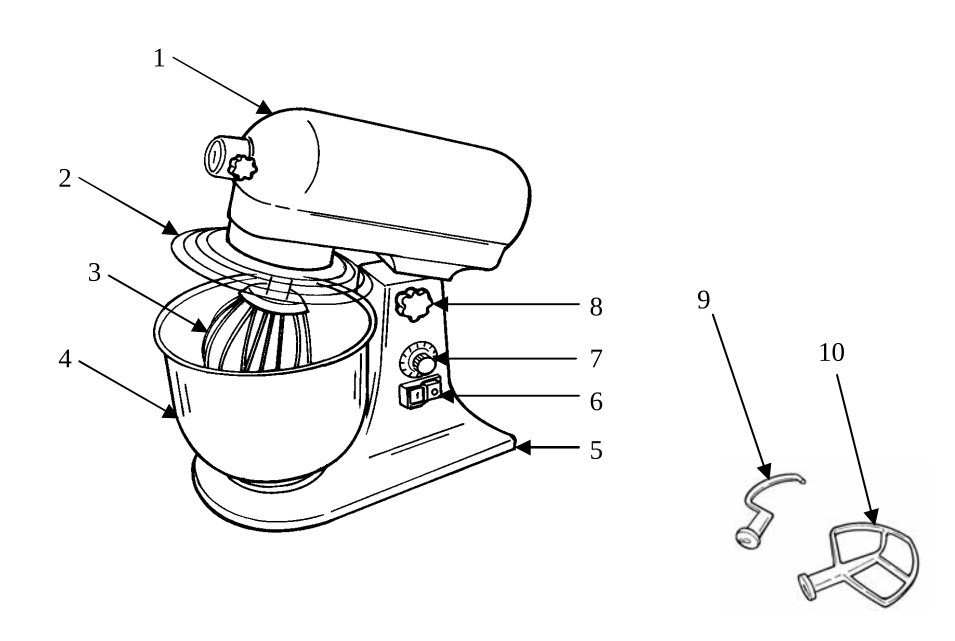
- máxima seguridad en el uso, limpieza y manutención;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que se ponen en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes de la máquina que se ponen en contacto con el producto, de manera que se obtenga una fácil y total limpieza como también facilidad de montaje;
- máximo rendimiento;
- rigidez y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad;
- gran maniobrabilidad..

1.3.2 - características constructivas

La Planetaria está construida con los siguientes materiales:

- cuerpo de aluminio barnizado;
- tina de acero inox fácilmente extraible
- herramientas de acero inox y de alluminio;
- rejilla de protección de acero cromado.

1.3.3 - composición de la máquina
FIG. n°1 - Vista general de la máquina

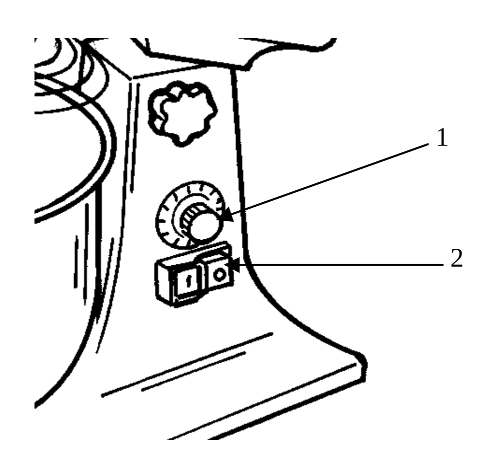


LEYENDA:

1	*Cabeza superior*	*6*	*Interruptor 0/I*
2	*Rejilla de protección*	*7*	*Variador de velocidad*
3	*Batidor*	*8*	*Botón para ajustar la cabeza*
4	*Tina*	*9*	*Gancho*
5	*Base*	*10*	*Espátula*

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS
Los mandos están dispuestos en el cuerpo de la máquina como se puede ver en la figura aquí abajo.



1 - variador de velocidad
2 - interruptor 0/I

FIG. n°6 - Posición de los mandos

5.2 - CARGA DEL PRODUCTO
el producto a cortar se carga en la tina sólo con el motor apagado, prestando atención a la herrammienta

N.B.: No introducir productos sólidos!
Si es necesario agregar producto, durante la elaboración, **apagar el motor de la máquina.**

1. El procedimiento que se debe realizar es el siguiente:
2. Levantar la cabeza de elavoración;
2. (***ATENCIÓN:***) introducir el producto en la tina teniendo cuidado con la herramienta;
3. Asegurarse que la tina esté encastrada correctamente;
4. Bajar la cabeza de elaboración a la posición de trabajo;
5. asumir una correcta posición para evitar accidentes (veáse *FIG. n°7)*: el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo; las manos no tienen que esforzar ni obstacular los componentes de la máquina o el movimiento de la misma.
   No apoyarse en la máquina y evitar de asumir posciones tales que comporten contacto directo con la máquina;
6. Poner en marcha la máquina pulsando el botón "I" y, si es necesario aumentar

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO
4.3.1 - *Esquema de la instalación eléctrica*

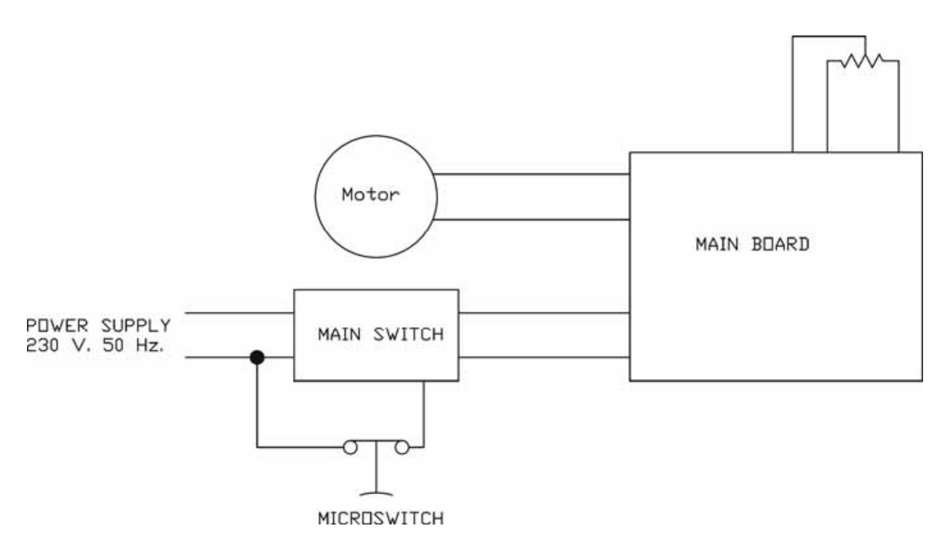


FIG. n°5 - Esquema eléctrico

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO*(FIG. n°1)*

Antes de proceder con la prueba de funcionamiento asegurarse que :

- La tina de elaboración (*FIG. n°1 - ref 4*) esté en su asiento;
- La herramienta (*FIG. n°1 - ref.3*) esté montada correctamente;
- En el interior de la tina no haya accerosios sueltos (*FIG. n°1 - ref.4*);
- Que la rejilla (*FIG. n°1 - ref.2*) proteja adecuadamente la zona de trabajo.

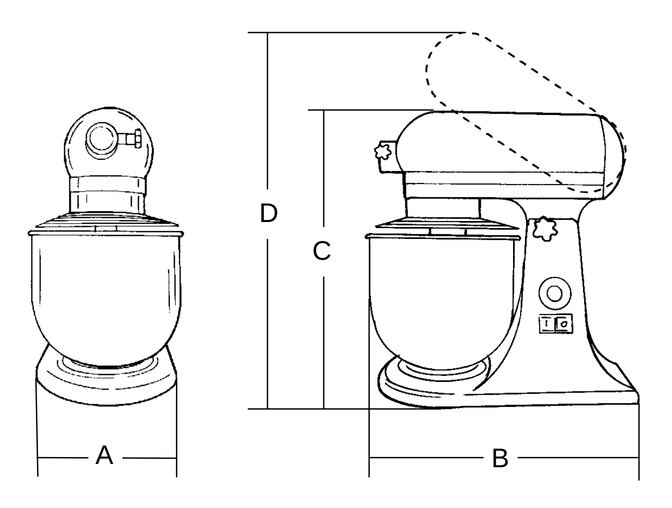
El procedimento es el siguiente:

1. Accionar la Planetaria pulsando el botón start "I", y sucesivamente el botón stop "0";
2. Controlar la rotación de la herramienta y cambiar la velocidad con la perilla del variador (*FIG.n°6 - ref.1*);
3. Controlar si cuando se levanta la cabeza (*FIG. n°1 - ref.1*) el aparejo deja de funcionar.

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - ESPACIO MÁX. OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS...

FIG. n°2 - Dibujos del espacio máximo ocupado



Modelo	**u.m.**	**7 lt.**
Ancho A	**mm**	240
Profundidad B	**mm**	410
AlturaC	**mm**	425
Altura máx D	**mm**	540
Capacidad tina	**lt**	7
Giros batidor	**g/1'**	75 - 660
Motor	**W**	280
Alimentación	**-**	230V/50Hz
Peso neto	**kg**	18

<u>ATENCIÓN</u>: las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina, están indicadas en una placa aplicada en la parte posterior de la misma; antes de realizar la conexión véase **4.2 conexión eléctrica**.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (*véase FIG. n°3*)
La Planetaria sale de nuestros depósitos cuidadosamente embalada, el embalaje está constituido por:

a) caja externa de cartón sólido;
b) la máquina;
c)) el presente manual;
d) certificado de conformidad **CE**

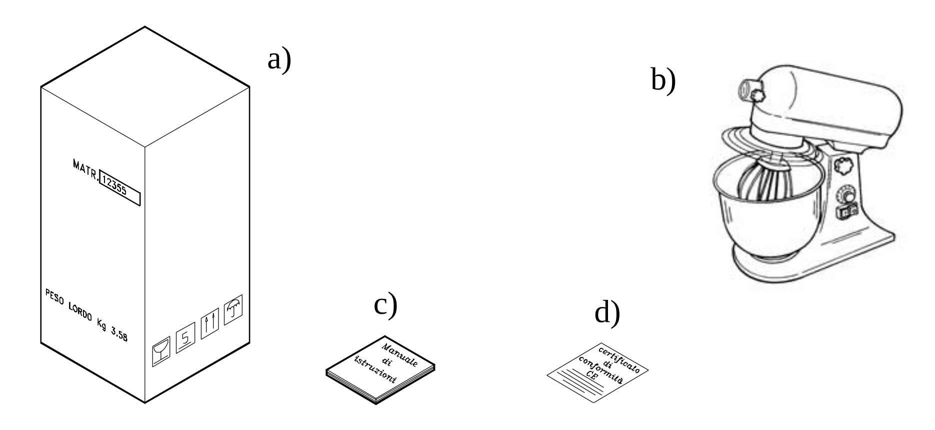


FIG. n°3 **-** *Descripción del embalaje*

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN
En el momento de la recepción del bulto, si el mismo no presenta daños externos, abrirlo controlando que dentro se encuentre todo el material (*véase FIG. n°3*). Si en cambio en el acto de la entrega, el bulto presenta señales de maltratos, golpes o caida, es necesario especificar al transportista el daño, y dentro de los 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, enviar un informe preciso de los eventuales daños que ha sufrido la máquina. **¡¡Non volcar el embalaje!!** En el momento del traslado asegurarse que sea cogido firmemente por los 4 ángulos (manteniéndolo paralelo al suelo).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE
Los componentes del embalaje (cartón, flejes de plástico) son productos asimilables con los desechos sólidos urbanos; por lo que pueden ser elimados sin dificultad.
En el caso que la máquina se instale en paises en los cuales existen normas particulares, eliminar los embalajes según lo prescripto por las normas en vigor.

CAP. 4 LA INSTALACIÓN

4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA
El plano sobre el cual se instalará la máquina debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la *Tab* (veáse Cap. 2), y debe por lo tanto tener una amplitud suficiente, estar bien nivelado, seco, liso, firme y estable.
Además la máquina debe ser colocada en un ambiente con humedad máx. del 75% no salina a una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; de todos modos en un ambiente que no cree mal funcionamiento de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÄSICA
La máquina está provista de un cable de alimentación con sección 3x1,5 mm²; con 1.5 m de longitud y un enchufe "SHUKO".
Conectar la máquina a 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial-magnetotérmico de 10A, Δ I = 0.03A. Asegurarse entonces que la instalación de descarga a tierra funcione perfectamente.
Controlar además que los datos indicados en la placa técnica-matrícula (*FIG. n°4*) correspondan a los datos indicados en los documentos de entrega y el boletín de expedición.

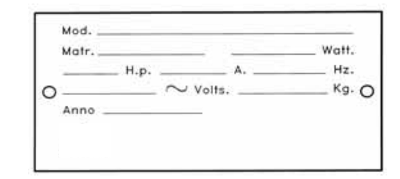


FIG. n°4 - Placa técnica-matrícula